COMPETENCE 7755 E

AEG

Der umschaltbare Elektro-Einbauherd

Gebrauchsanweisung

AUS
ERFAHRUNG
GUT

Ihr neues Gerät

Mit diesem neuen Gerät wird Ihnen das Kochen, Braten leichter gemacht und viel Freude bereiten.

Zur Nutzung aller technischen Vorzüge des Gerätes, lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung sehr sorgfältig durch.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum Nachlesen gut auf.

Das Inhaltsverzeichnis ermöglicht Ihnen einen schnellen Zugriff über alles Wissenswerte. Natürlich geben wir Ihnen in den einzelnen Kapiteln viele Tips, zum Beispiel beim Backen, Braten oder bei der Reinigung und Pflege.

Für evtl. auftretende Störungen haben wir für Sie auf den letzen Seiten ebenfalls Tips zur selbständigen Behebung vorgegeben.

Sollten diese Tips nicht ausreichen, steht Ihnen unser Kundendienst jederzeit zur Verfügung.

Zum Schluß viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät beim Kochen, Backen und Braten.

Gedruckt auf Umweltschutzpapier – Wer ökologisch denkt, handelt auch so…

GUTEK1-1 10/94

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Hinweise
- Umweltfreundliche Entsorgung von Verpackung und Altgerät 4
- Sicherheitshinweise 5
  - Allgemein 5
- So vermeiden Sie Schäden am Gerät 5

Gerätebeschreibung
- Bedienblende 6
- Ausstattung 7-9
- Zubehör 10/11

Vor dem ersten Gebrauch
- Einstellen der Tageszeit 12
- Erstes Aufheizen und Vorreinigen 13

Kochstellen
- Benutzer-/Kinder-Sicherheitsschalter 14
- Kochstellenschalter 15
- Kochen mit der Kochstelle 15-19

Backofen
- Backofenfunktionen 20
- Bedienelemente 21
- Ein- und Ausschalten 22
  - Vorheizen 22
- Arbeiten mit der Uhr 23
  - Automatisches Ausschalten 23
  - Automatisches Ein- und Ausschalten 24
  - Kurzzeitwecker 24
- Fleischthermometer 25-27

Anwendungen
- Backen 28/29
  - Tabellen 30/31
- Tips zum Backen 32
- Intensivbacken 32
- Braten 33/34
  - Tabellen 35
- Flächengrillen 36
- Bio-Funktionen 37
  - Niedrigtemperaturbraten 37/38
  - Tabelle 39
  - Joghurt herstellen 40
  - Hefe- und Brotteige gehenlassen 40
  - Dörren und Trocknen 41
- Einkochen 42

Reinigung und Pflege
- Gerät 43
- Backofenlampe austauschen/Glas reinigen 44
- Backwagentür abnehmen, einsetzen 45

Was tun, wenn... 46

Kundendienst 47

Umweltfreundliche Entsorgung von Verpackung und Altgerät

Verpackung

Als umweltbewußtes Unternehmen trägt die AEG seit langem erfolgreich dazu bei, die Verwendung von Verpackungsmaterialien auf das Notwendigste zu beschränken.

Alle für den Transport verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Holzteile sind nicht chemisch behandelt. Die Kartonagen bestehen zu 80 bis 100% aus Altpapier. Die Folien sind aus Polyethylen (PE), die Umbänderung aus Polystyrol (PS). Die Materialien sind reine Kohlenwasserstoff-Verbindungen und recyclebar. Durch die Aufbereitung und Wiederverwendung können Rohstoffe eingespart und das Müllvolumen verringert werden. Sie können die Verpackung an den Händler zurückgeben, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Altgerät

Bevor Sie Ihr altes Gerät entsorgen, das Netzanschlußkabel entfernen und unbrauchbar machen. Führen Sie das Altgerät einem Wertstoff-Center zu. Die Anschrift erfragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Anschluß des Gerätes

Montage und Anschluß des neuen Gerätes darf nur durch einen konzessionierten Fachmann vorgenommen werden.

Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

Die entsprechende Montageanweisung liegt dem Gerät bei.

Dieses Gerät entspricht den Funkschutz-Forderungen der EG-Richtlinie 87/308/EWG; EN 55014/DIN VDE 0875 Teil 1 bzw. EN 55011/DIN VDE 0875 Teil 11, sowie gegebenenfalls der Norm bezüglich Netzrückwirkung EN 60555 Teil 1-3/DIN VDE 0838 Teil 1-3.

Sicherheitshinweise

Allgemein

- ❒ Benutzen Sie das Gerät nur zur Zubereitung von Speisen.
- ❒ Wenn Sie kochen, braten und grillen, werden die Kochstellen bzw. die Backofentür heiß. Halten Sie deshalb Kleinkinder grundsätzlich fern.
- ❒ Vorsicht, bei Anschluß von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Anschlußleitungen dürfen nicht an heiße Kochplatten/Zonen gelangen oder unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.
- ❒ Bei Störungen am Gerät Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten.
- ❒ Montage und Anschluß des neuen Gerätes darf nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst der Garantieanspruch bei auftretenden Schäden entfällt.
  Die entsprechende Montageanweisung liegt dem Gerät bei.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- ❒ Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampf- oder Hochdruckreiniger, ist aus Sicherheitsgründen verboten!
- ❒ Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Fettpfanne, Backblech, Topf etc. auf den Boden, da sonst die Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.
- ❒ Obstsäfte die vom Backblech tropfen hinterlassen Flecken, die sich nicht mehr entfernen lassen. Benutzen Sie für sehr feuchte Kuchen die Fettpfanne bzw. Kombinations-Fettpfanne.
- ❒ Gießen Sie Wasser nie direkt in den heißen Backofen. Es können Emailleschäden entstehen.
- ❒ Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie können sich beim Einschalten entzünden.
- ❒ Setzen Sie sich nicht auf die offene Backofentür bzw. den Backwagen.

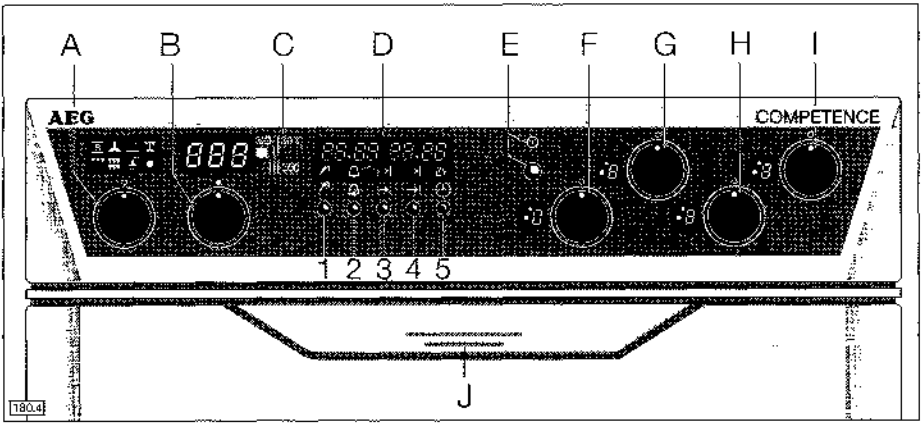
Glaskeramik-Backofendecke

Sollte die Glaskeramik-Backofendecke Brüche, Sprünge oder Risse aufweisen, nehmen Sie das Gerät sofort außer Betrieb.

Als zusätzliche Sicherheit Gerätesicherungen ausschalten bzw. Sicherungen herausdrehen.

Verständigen Sie bitte umgehend den zuständigen Kundendienst.

Bedienblende



Ihr Herd ist mit versenkbaren Schaltern ausgestattet. Zum Aus- oder Einrasten auf den Schalter drücken.

A Funktionswahlschalter

B Temperaturwahlschalter

C Kontrollampe **BIO-Funktionen** (leuchtet zwischen 30 °C und 100 °C)

D **Elektronikuhr** mit:
1 Fleischkerntemperatur
2 Kurzzeitwecker
3 Garzeitdauer für den Backofen
4 Garzeitende für den Backofen
5 Drehknopf für Eingaben

E Benutzer-/Kinder-Sicherheitsschalter mit Kontrollampe

F Kochstelle, vorne links

G Kochstelle, hinten links

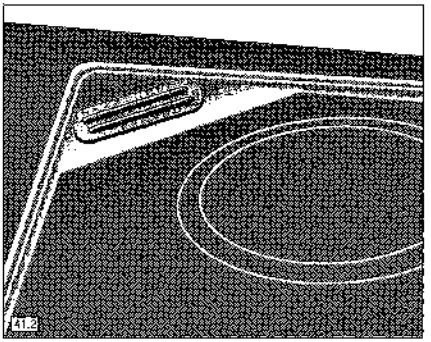
H Kochstelle, vorne rechts

I Kochstelle, hinten rechts

J Backofentürgriff

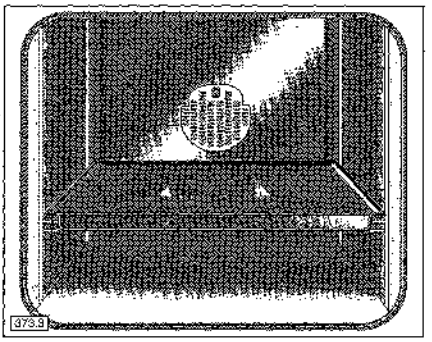
AUS16-1 12/94

Ausstattung



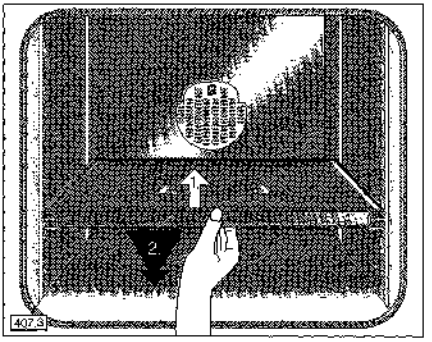
Backofendampfaustritt

Der Dampf aus dem Backofen wird über den hinten im Kochfeld liegenden Kanal direkt nach oben zur Dunstabzugshaube ausgeleitet.



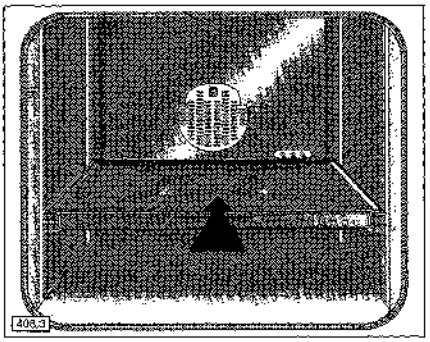
Backraumteiler

Durch den Backraumteiler läßt sich der Backofenraum verkleinern. Dadurch sparen Sie bis zu 20% Energie.
Der Backraumteiler kann bei allen Betriebsarten benutzt werden.
Sie entnehmen den Backraumteiler zum Zubereiten von Fleischstücken, die schwerer als 2 kg sind und zum Backen von Kuchen auf 3 Blechen.
Wenn Sie größere Fleischstücke bzw. großes Geflügel braten oder auf 3 Ebenen gleichzeitig backen möchten, nehmen Sie den Backraumteiler heraus.



Backraumteiler herausnehmen

Vergewissern Sie sich, daß der Backofen ausgeschaltet ist.
Backraumteiler vorne (siehe Abbildung) leicht anheben und gleichzeitig nach vorne herausziehen.
Die Steckdose an der Backofenrückwand wird beim Herausziehen des Backraumteilers automatisch verschlossen.



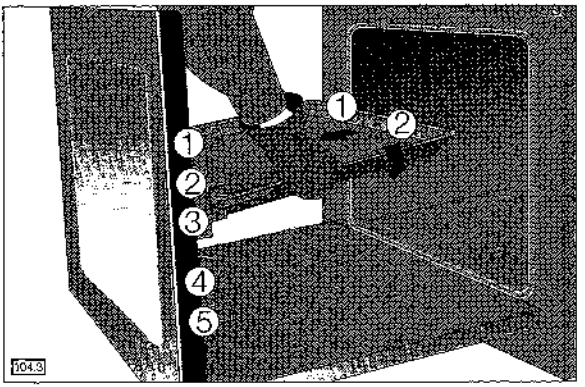
Backraumteiler einsetzen

Schieben Sie den Backraumteiler (Stecker weist nach rechts in den Backofen) auf den vorgesehenen Schienen bis zum Anschlag in den Backofen.

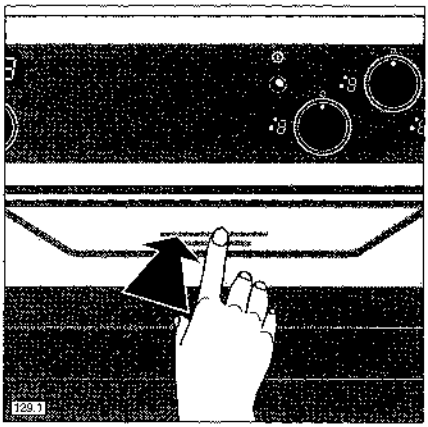
Achtung!
Wenn Sie mit dem Backraumteiler arbeiten, darf dieser nur komplett mit Abdeckung verwendet werden.

Einsatzebenen

In der Backwagentür befinden sich **5** Einhängehaken zur Aufnahme des Zubehörs.
Beachten Sie bitte, daß die Ebenen **von oben nach unten** gezählt werden.



Backofentürgriff



Griff ausklappen

Auf die **Mitte** des Backofentürgriffes drücken und Gerätetür öffnen.

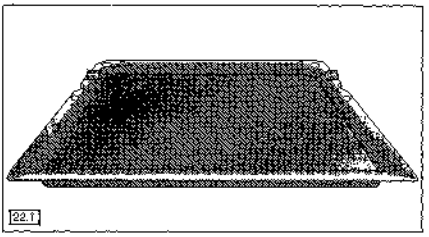
Griff einklappen

Zum Schließen drücken Sie erneut auf die **Mitte** des Türgriffes, der Griff klappt flächenbündig ein.

Zubehör

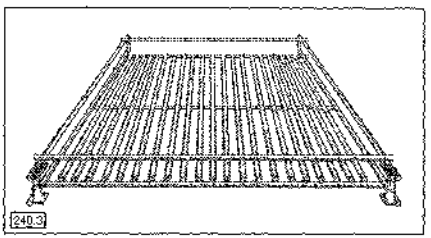
Folgende Einschubteile gehören je nach Modell zum Lieferumfang:

Backblech



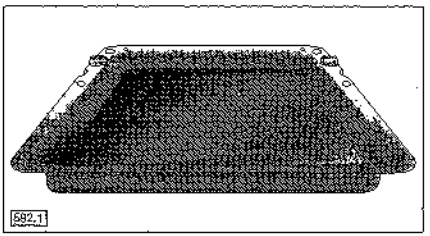
Für Kuchen und Plätzchen.

Rost



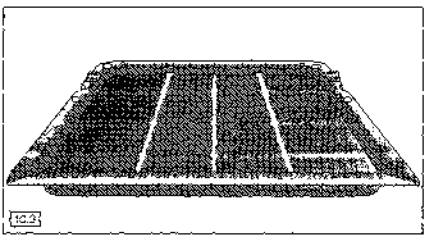
Für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke.

Kombinations-Fettpfanne



Für saftige Kuchen, Braten oder als Backblech bzw. als Auffanggefäß für Fett.

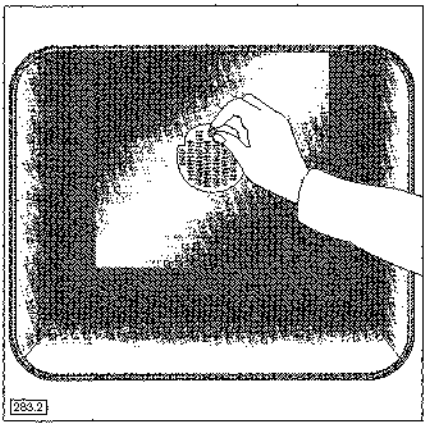
Fettpfanne



Für Braten bzw. als Fettauffanggefäß.

Fettfilter

Der mitgelieferte Fettfilter schützt den Ventilator in der Backofenrückwand vor Verschmutzung. Bitte benutzen Sie ihn immer dann, wenn Sie mit Heißluft oder Infrathermgrill offen auf dem Rost, der Fettpfanne oder mit offenem Bratgeschirr braten oder grillen.



Fettfilter einsetzen

Fettfilter am Griff fassen und die beiden Halterungen **von oben nach unten** in die Öffnungen an der Backofenrückwand (Ventilatoröffnung) einhängen.

Fettfilter abnehmen

Fettfilter am Griff fassen und **nach oben** aushängen.

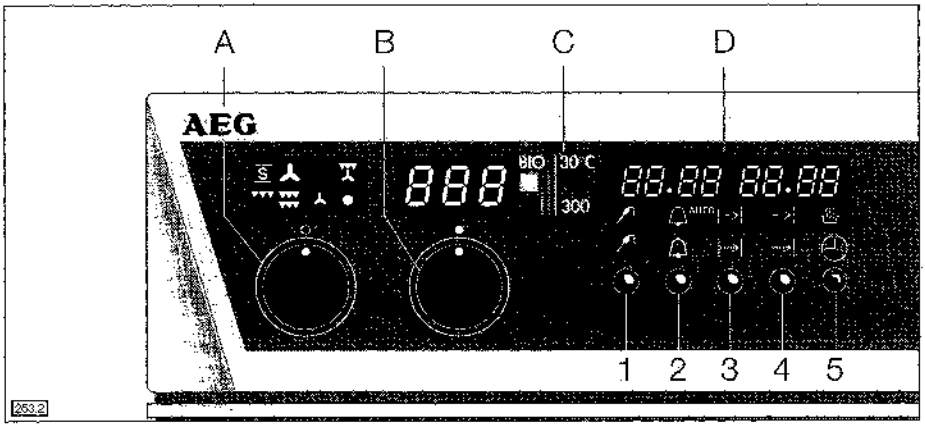
Vor dem ersten Gebrauch

Die Gerätefront nur feucht abwischen. Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel (Beschädigung der Oberflächen!).

Bei Edelstahlfronten verwenden Sie handelsübliche Mittel für Edelstahl, die gleichzeitig einen Schutzfilm gegen Fingerabdrücke bilden.

Einstellen der Tageszeit

Nach dem elektrischen Anschluß blinken die Anzeigen der Elektronikuhr.



Als erstes müssen Sie die aktuelle Tageszeit einstellen.

So gehen Sie vor:

1. Tasten **3** ⇥ und **4** →| gleichzeitig drücken.
2. Mit dem Drehknopf **5** ◴ die aktuelle Uhrzeit einstellen. Die Tageszeit erscheint in der Anzeige.

Jetzt ist der Backofen betriebsbereit.

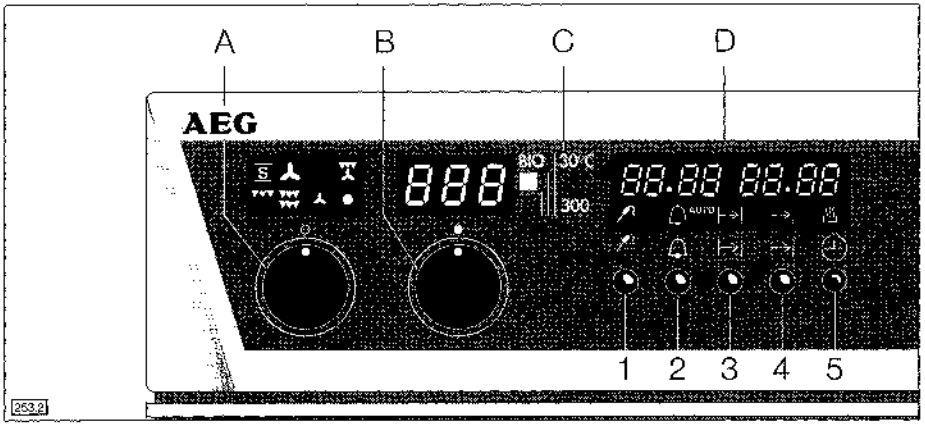
Hinweis:

Nach jeder Stromunterbrechung werden alle Einstellungen gelöscht. Stellen Sie neu ein.

VBI16 10/94

Erstes Aufheizen und Vorreinigen

Bevor Sie den Backofen das erste Mal benutzen, sollten Sie ihn aufheizen und anschließend gründlich reinigen. Dazu alle Zubehörteile, Einschubgitter, Backraumteiler aus dem Backofen entfernen und den Backofen 1 Stunde lang aufheizen.



So gehen Sie vor:

1. Den **Funktionswahlschalter A** auf Symbol für Ober-/Unterhitze einstellen, **Vorschlagstemperatur 200 °C blinkt.**
2. Den **Temperaturwahlschalter B** auf 275 °C **einstellen.**

Um Belästigungen durch den auftretenden Geruch beim ersten Aufheizen zu vermeiden, öffnen Sie bitte das Küchenfenster.

Nach dem Abkühlen den Backofen mit warmer Spülmittellauge auswaschen. Reinigen Sie ebenfalls die Zubehörteile und Einschubgitter.

Achtung!

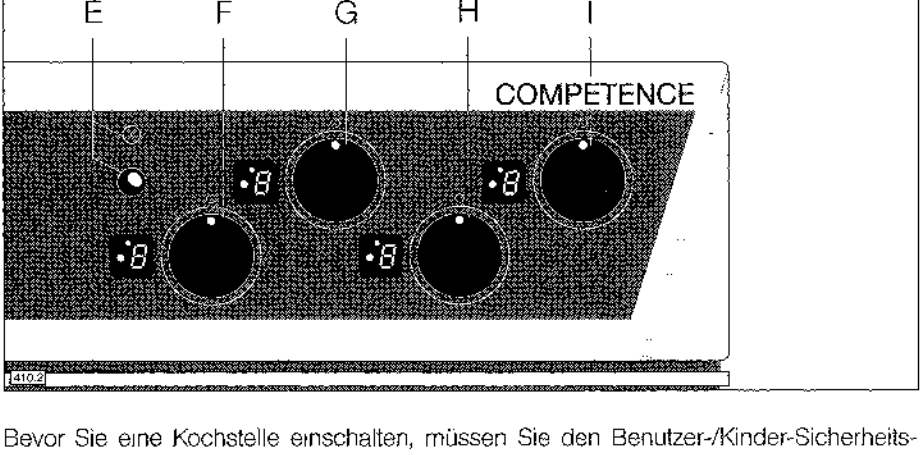
Wischen Sie den Backraumteiler nur ab (wenn vorhanden). Backraumteiler nie ins Wasser legen!

Kochstellen

Beachten Sie die Gebrauchsanweisung des Kochfeldes/Kochmulde. Sie enthält wichtige Hinweise zu Kochgeschirr, Bedienung, Reinigung und Pflege.

Benutzer-/Kinder-Sicherheitsschalter

Durch den Benutzer-/Kinder-Sicherheitsschalter **E** sind die Kochstellen gegen unbeabsichtigtes Einschalten gesichert. Zusätzlich schalten sich die Kochstellen zu Ihrer Sicherheit nach 3 Stunden aus.



Bevor Sie eine Kochstelle einschalten, müssen Sie den Benutzer-/Kinder-Sicherheitsschalter betätigen.

So gehen Sie vor:

1. Zuerst Benutzer-/Kinder-Sicherheitsschalter **E** drücken. Die Kontrollampe leuchtet auf.
2. Kochstelle einschalten.

Hinweise:

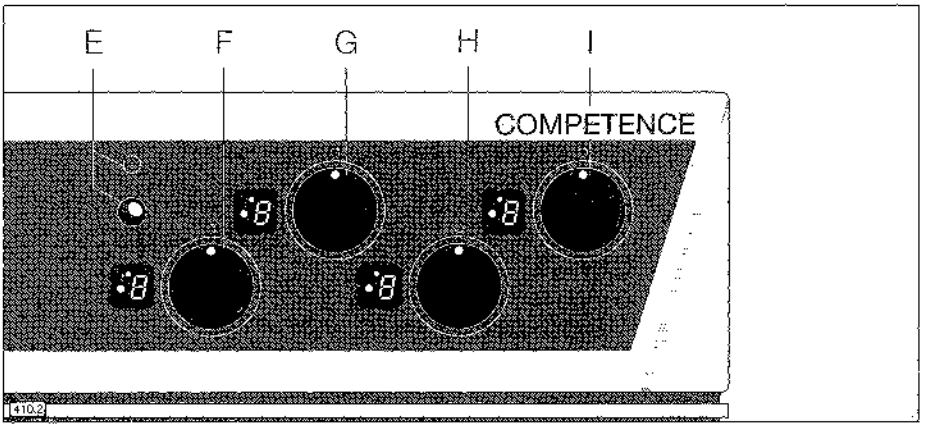
Das Einschalten der Kochstelle ist nur möglich, wenn die Kontrollampe leuchtet. Nach Erlöschen der Kontrollampe den Benutzer-/Kinder-Sicherheitsschalter erneut drücken.

Falls Sie die Reihenfolge des Einschaltvorganges einmal versehentlich nicht eingehalten haben, d. Benutzer-/Kinder-Sicherheitsschalter, 2. Kochstellenschalter), den Kochstellenschalter erst wieder auf „0" stellen, Benutzer-/Kinder-Sicherheitsschalter drücken und Kochstelle erneut einschalten.

3 Stunden nach der letzten Betätigung des Kochstellenschalters werden alle Kochstellen automatisch abgeschaltet.

Sollte ein Kochvorgang länger als 3 Stunden dauern, können Sie durch kurzzeitiges Ein- und Ausschalten einer Kochstelle die Laufzeit um weitere 3 Stunden verlängern.

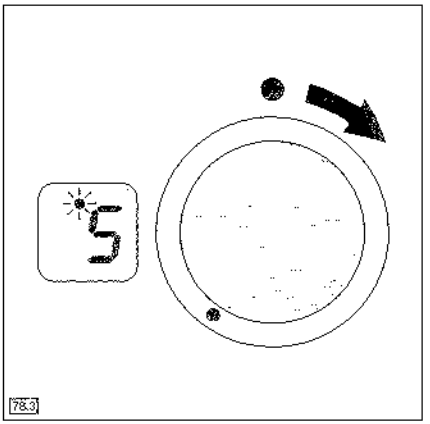
Kochstellenschalter



Mit den Kochstellenschaltern stellen Sie die Heizleistung wahlweise in **14** Stufen (mit Zwischenstellungen) ein:

1 = kleinste Leistung
9 = höchste Leistung
A = Automatik

In den Bereichen 2 bis 7 können Sie Zwischenstellungen wählen. Diese sind mit einem roten Punkt links oben gekennzeichnet (nur bei digitalen Anzeigen).



Kochen mit der Kochstelle

Die Kochstellen können sowohl als **Normal-** (ohne Automatik) als auch **Automatikkochstellen** genutzt werden.

Kochen ohne Automatik

So gehen Sie vor:

1. Zum Ankochen/Anbraten eine hohe Leistung wählen.
2. Sobald sich Dampf bildet bzw. das Fett heiß ist, auf die erforderliche Fortgarstufe zurückschalten.

Anhaltswerte für das Einstellen der Kochstellen:

Schalterstellung		geeignet für
9	Ankochen	Ankochen großer Mengen Wasser, Spätzle kochen
7-8	Starkes Anbraten	Fritieren von Pommes frites, Anbraten von Fleisch, z. B. Gulasch, Ausbacken, z. B. Kartoffelpuffer, Braten von Lendenstücken, Steaks
6-7	Mildes Braten	Braten von Fleisch, Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Eierkuchen, Frikadellen, Einbrennen, mildes Braten, Bratwürste, Leber, Eier, Krapfen fritieren
4-5	Kochen	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen, Dämpfen von Kartoffeln Fleischbrühe kochen
3-4	Dämpfen	Dünsten von Gemüse oder Schmoren von Fleisch
	Dünsten	Milchreis kochen
2-3	Quellen	Quellen von Reis und Milchgerichten (zwischendurch umrühren)[1]) Dämpfen kleinerer Mengen Kartoffeln oder Gemüse, Erhitzen von Fertiggerichten
1-2	Schmelzen	Schaumomelett, Eierstich, Sauce hollandaise, Warmhalten von Gerichten, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelantine
0		Nachwärme, Aus-Stellung

[1]) Nur bei Induktions-Kochstellen

KB1-3 1/95

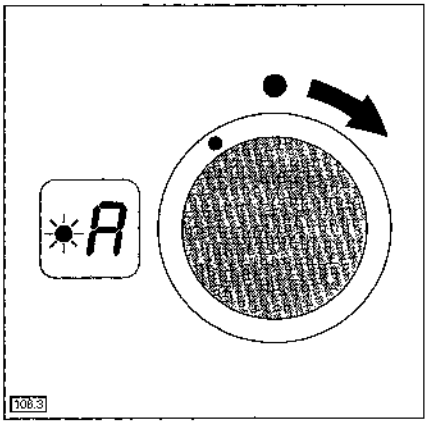
Kochen mit Automatik

Sie wählen von Kochbeginn an die Fortgarstufe (1-8). Die Automatik arbeitet für eine bestimmte Zeit mit voller Leistung (9) und schaltet dann automatisch auf die eingestellte Fortgarstufe zurück.

So gehen Sie vor:

1. Schalter bis zum Anschlag „A" nach rechts drehen und auf die gewünschte Fortgarstufe (1-8) zurückdrehen.

Hinweis:
Arbeitet die Automatik mit voller Leistung, leuchtet zusätzlich zu der eingestellten Fortgarstufe (in rote, digitale Anzeige) 9 oder die Fortgarstufe 10 (in blaue, digitale Anzeige) leuchtet. Ist Stufe 10 eingestellt, leuchtet diese weiter.



Automatik empfehlen wir:

- ❒ bei Gerichten, die kalt aufgesetzt werden, bei hoher Leistung erhitzt werden und auf der Fortgarstufe nicht ständig beobachtet werden müssen.
- ❒ bei Gerichten, die in die heiße Pfanne gegeben werden.

Hinweis:
Die Angaben in den Kochtabellen und Rezepten, welche Schalterstellung für Kochvorgänge empfohlen wird, hängt von der Qualität der Töpfe und von der Art und Menge der Lebensmittel ab.

Anwendungsbeispiele für die Automatik-Kochstelle

Anwendungs-beispiele	Garvorgänge	**Schalter-stellung**	Dauer	Hinweise/Tips
Steaks	starkes Braten	**A7 bis A8**	pro Pfanne 8-20 Min.	Zwischendurch wenden
Schnitzel, Frikadellen, Spiegeleier, Bratwürste	Braten	**A6 bis A7**	pro Pfanne 10-20 Min.	Zwischendurch wenden
Pfannkuchen, Flädle	Backen,	**A6 bis A7**	fortlaufend backen	Zwischendurch wenden
Suppen	Kochen	**A3½ bis A5½**	40-150 Min.	Bis 2 l Flüssigkeit plus Zutaten (bei Induktion bis 3 l)
Kartoffel, Gemüse	Dämpfen	**A3 bis A5**	20- 60 Min.	Wenig Flüssigkeit verwenden! z. B.: max. ¼ l Wasser auf 750 g Kartoffeln
Gemüse	Dünsten, Auftauen	**A2½ bis A4½**	20- 45 Min.	Bei Bedarf wenig Flüssigkeit zugeben (einige Eßlöffel)
Reis, Hirse, Buchweizen	Quellen	**A2 bis A3½**	25- 50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis etc. geben. (Bei Induktion zwischendurch umrühren)
Fertige Speisen, Eintöpfe	Wärmen	**A2 bis A3½**	10- 30 Min.	Je nach Menge Einstellung anpassen

KB7-1 10/94

Automatik ist nicht geeignet für:

- ❒ Gulasch, Rouladen und ähnliche Schmorgerichte, die bis zum Erreichen der richtigen Bräunung unter häufigem Wenden angebraten, aufgegossen und fertiggeschmort werden.
- ❒ Klöße, Nudelgerichte mit viel Flüssigkeit
- ❒ das Garen mit Dampfkochtöpfen
- ❒ sehr große Mengen Suppen/Eintöpfe mit mehr als 2 l Flüssigkeit (bei Induktion bis 3 l).

Hinweis:

Beachten Sie die Gebrauchsanweisung des Kochtopfherstellers. Sie enthält wichtige Hinweise zum Kochgeschirr, Reinigung und Pflege.

Backofenfunktionen

Für den Backofen stehen Ihnen verschiedene Beheizungsarten zur Verfügung:

Schnellaufheizung

Mit der Schnellaufheizung können Sie den Backofen bei allen Beheizungsarten schnell und energiesparend aufheizen. (Mehrere Heizkörper sind in Betrieb.)

Zum Einschalten stellen Sie den Funktionswahlschalter auf Symbol S und den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur.

Sobald die Backofen-Kontrollampe erlischt, wählen Sie die benötigte Beheizungsart.

Ober-/Unterhitze

Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. Sie eignet sich zum Backen und Braten auf **einer Ebene.**

Heißluft

Ein Ventilator in der Rückwand des Backofens sorgt für eine ständige Umwälzung der warmen Luft im Backraum. Die Wärme kommt von allen Seiten an das Gargut. Heißluft eignet sich besonders zum Backen auf **mehreren Ebenen** gleichzeitig.
Die Backofentemperaturen sind im allgemeinen niedriger als bei Ober-/Unterhitze.

Infrathermgrillen

Grillheizkörper und Ventilator sind gleichzeitig in Betrieb. Infrathermgrillen eignet sich besonders zum Grillen oder Braten größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene. Infrathermgrillen eignet sich auch zum Gratinieren und Überbacken.

Flächengrillen

Hier kommt die Hitze vom Grillheizkörper an der Backofendecke. Flächengrillen eignet sich besonders zum Grillen flacher Fleischstücke, z. B. Steaks, Schnitzel, Fisch oder Toast.

Zweikreisgrill

Die Großgrillfläche verwenden Sie für Grillen oder Toasten größerer Mengen.

Für kleinere Mengen Grillgut (z. B. Steaks, evtl. 4 Toast) genügt es, die kleinere Grillfläche einzuschalten.

BIO-Funktionen

Ein elektronischer Backofenregler ermöglicht genaue Temperaturregelung. Dadurch bieten sich Ihnen neue Möglichkeiten wie z. B. Niedrigtemperaturbraten oder Joghurt herstellen, sogenannte BIO-Funktionen.

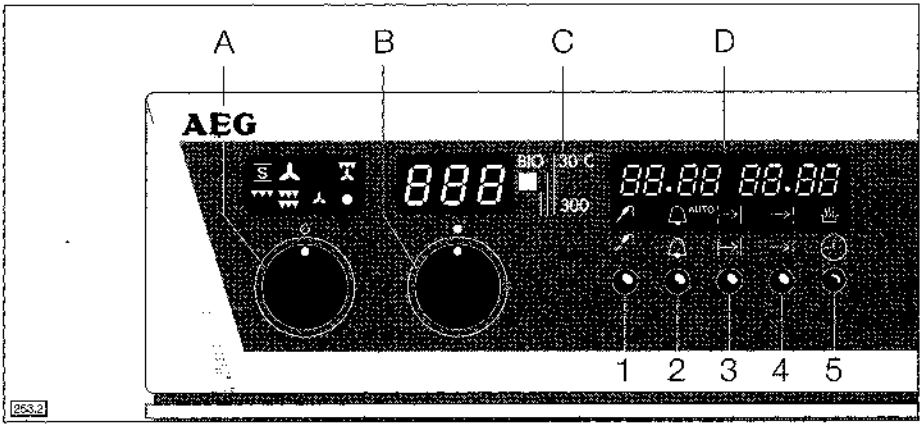
Intensivbacken

Mit dieser Beheizungsart können Sie optimal Kuchen zubereiten, die eine intensive Bräunung und Knusprigkeit des Bodens benötigen.

Dazu zählen Pizza, Quiche Lorraine, Käsekuchen usw.

EB618 1/95 – EB613 11/94 – EB61-5 1/95 – EB62 8/94 – EB614 10/94 – EB617 11/94

Bedienelemente



A **Funktionswahlschalter** für die einzelnen Betriebsarten

B **Temperaturwahlschalter** von 30-300 °C einstellbar

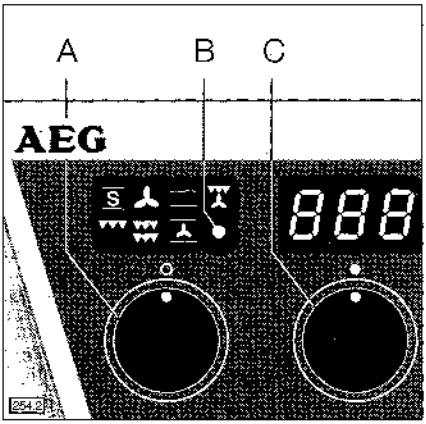
C Kontrollampe **BIO-Funktionen**

D **Elektronikuhr** mit:

1 Backofenbetrieb mit Fleischthermometer
2 Kurzzeitwecker (max. 99 Minuten, ohne Schaltfunktion)
3 Garzeitdauer für den Backofen (max. 23 Stunden, 59 Minuten)
4 Garzeitende für den Backofen (max. 23 Stunden, 59 Minuten)
5 Drehknopf für alle Eingaben

Ein- und Ausschalten

Ober-/Unterhitze, Heißluft, Infrathermgrillen, Flächengrillen.



So gehen Sie vor:

1. **Funktionswahlschalter A** auf gewünschte Beheizungsart drehen. Die meistgebrauchte Temperatur blinkt als Vorschlag auf.
2. Mit dem **Temperaturwahlschalter C** diese Vorschlagstemperatur oder eine andere Temperatur einstellen.

Die Backofen-Kontrollampe **B** leuchtet solange der Backofen aufheizt und erlischt, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist.

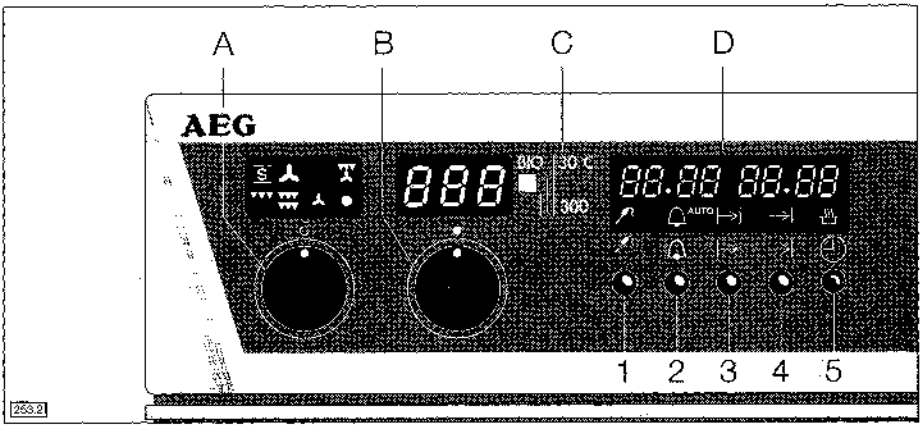
Vorheizen

Ein Vorheizen des Backofens ist im allgemeinen nicht erforderlich. Wann ein Vorheizen zu empfehlen ist, finden Sie in den nachfolgenden Tabellen. Möchten Sie den Backofen vorheizen, stellen Sie die Temperatur ein, die für das Gericht benötigt wird. Der Backofen ist ausreichend vorgeheizt, sobald die Temperatur-Kontrollampe **B** erlischt.

BEA8 11/94

Arbeiten mit der Uhr

Automatisches Ausschalten



So gehen Sie vor:

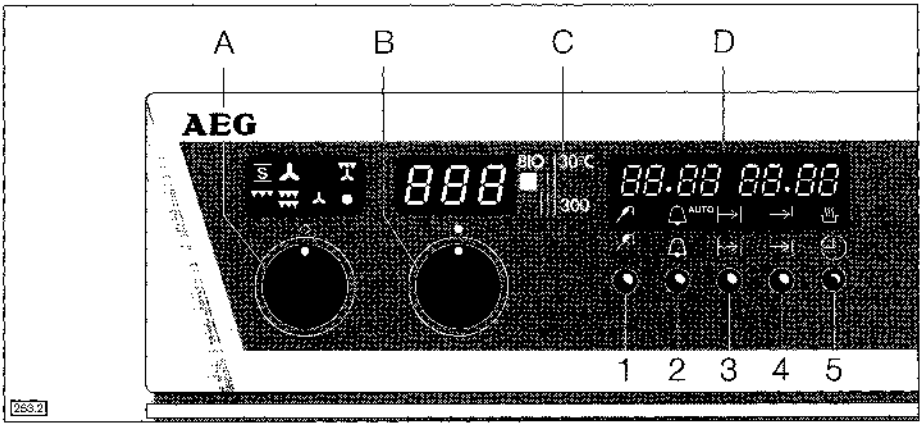
1. **Funktionswahlschalter A** auf gewünschte Beheizungsart stellen.
2. Mit **Temperaturwahlschalter B** erforderliche Temperatur einstellen.
3. Taste **3** ⊢| drücken und mit dem Drehknopf **5** ⏲ die erforderliche Garzeit einstellen.

Das Symbol **„AUTO"** leuchtet auf (Automatikbetrieb). Der Backofen schaltet sich sofort ein und nach der abgelaufenen Garzeit automatisch aus.

Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signal. Die Symbole **„AUTO" und** ⊢| blinken. Durch Drücken der Taste **4** →| können Sie das Signal abstellen.

Drehen Sie den Funktions- und Temperaturwahlschalter auf „0" bzw. „Aus".

Automatisches Ein- und Ausschalten



So gehen Sie vor:

1. **Funktionswahlschalter A** auf gewünschte Beheizungsart drehen.
2. Mit **Temperaturwahlschalter B** erforderliche Temperatur einstellen.
3. Taste **3** drücken und mit dem Drehknopf **5** die erforderliche Garzeit einstellen.
4. Taste **4** drücken und mit dem Drehknopf **5** die Uhrzeit eingeben, zu der das Gericht fertig sein soll.

Nach den Eingaben erscheint in der Anzeige der Uhr wieder die aktuelle Tageszeit. Die Symbole, , leuchten.

Der Backofen schaltet sich zum richtigen Zeitpunkt automatisch ein und nach Ablauf der Garzeit automatisch aus.

Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signal. Die Symbole **und** blinken. Durch Drücken der Taste **4** können Sie das Signal abstellen.

Drehen Sie den Funktions- und Temperaturwahlschalter auf „0" bzw. „Aus".

Kurzzeitwecker

Der Kurzzeitwecker läuft unabhängig von allen Einstellungen.

So gehen Sie vor:

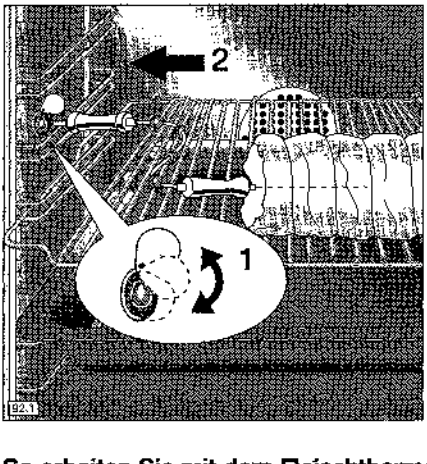
Taste **2** drücken und mit dem Drehknopf **5** die gewünschte Dauer eingeben.

Nach Ablauf der gewünschten Dauer ertönt ein Signalton. Durch Drücken der Taste **2** können Sie das Signal abstellen.

BAA13-1 1/95 – KZ5 10/94

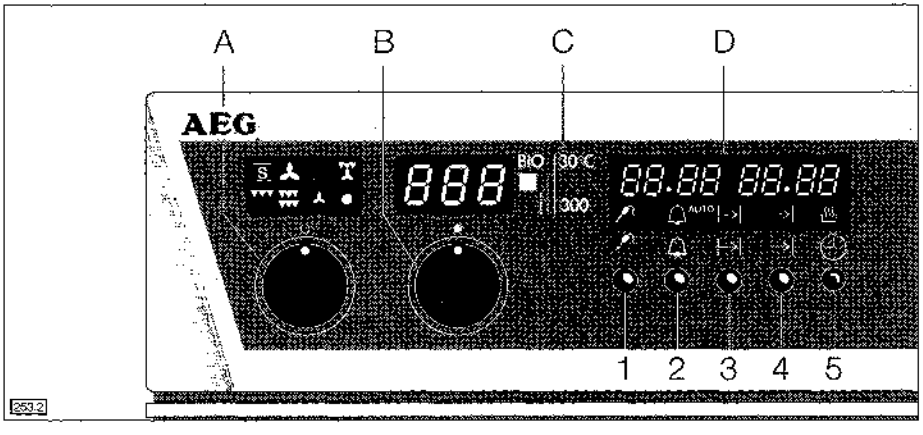
Fleischthermometer

Mit dem Fleischthermometer bestimmen Sie den Garpunkt durch Einstellen der Fleischkerntemperatur.



So arbeiten Sie mit dem Fleischthermometer

1. Die Spitze des Fleischthermometers möglichst vollständig in das Fleisch einstechen, so daß sich die Spitze möglichst im Zentrum des Fleischstückes befindet. Den Braten in den Backofen stellen. Den Stecker des Fleischthermometers in die Steckdose an der Backofen-Seitenwand einstecken.
2. Nun schalten Sie den Backofen wie beschrieben ein. Beheizungsart und Temperatur siehe Tabelle Braten.



3. Im Sichtfenster der Elektronikuhr erscheint als Vorschlagstemperatur 60 °C und das Symbol „Fleischthermometer" blinkt. **Taste 1** drücken und mit dem **Drehknopf 5** die gewünschte Fleischkerntemperatur einstellen.

   In der Anzeige wird die Temperatur 30 °C angezeigt und das Symbol „Fleischthermometer" leuchtet. Der Backofen schaltet sich ein.

Während des Bratvorganges wird die jeweils erreichte Temperatur des Fleisches angezeigt. Möchten Sie wissen, welche Fleischkerntemperatur Sie eingestellt haben, drücken Sie die **Taste 1**.

Nach Erreichen der eingestellten Fleischkerntemperatur ertönt ca. 2 Minuten lang ein Signal und die Temperaturanzeige blinkt. Der Backofen schaltet sich automatisch aus. Durch Drücken der **Taste 1** können Sie das Signal abstellen.

Funktions- und Temperaturwahlschalter auf „0" bzw. „Aus" stellen.

Nach dem Herausziehen des Fleischthermometers (Vorsicht: heiß!) erlischt die Temperaturanzeige.

BFT1 10/94

Anwendungsbeispiele mit Fleischthermometer

Art des Fleisches	Fleischkerntemperatur-einstellung
Rindfleisch	
Schmorbraten (Sauerbraten)	90-95 °C
Roastbeef oder Filetbraten	
innen rot (englisch)	45-50 °C
innen rosa (medium)	60-65 °C
innen durchgebraten	75-80 °C
Schweinefleisch	
Schweineschulter und Schinkenstück	
Nacken	80-82 °C
Kotelettstück (Rücken)	
Kasseler	75-80 °C
Hackbraten	75-80 °C
Kalbfleisch	
Kalbsbraten	75-80 °C
Kalbshaxe	85-90 °C
Hammel/Lamm	
Hammelkeule	80-85 °C
Hammelrücken	80-85 °C
Lammbraten/Lammkeule	75-80 °C
Wild	
Hasenrücken	70-75 °C
Hasenläufe/Keulen	70-75 °C
1 ganzer Hase	70-75 °C
Rehrücken oder Hirschrücken	70-75 °C
Rehkeule oder Hirschkeule	70-75 °C

Anwendungen

Backen

Achtung! Beim Backen keinen Fettfilter benutzen!

Backformen

Für Ober-/Unterhitze eignen sich Formen aus dunklem Metall und beschichtete Formen.

Für Heißluftbetrieb sind auch helle Metallformen geeignet.
Setzen Sie die Abschrägungen des Backbleches nach vorne! (Nur beim Türgerät)

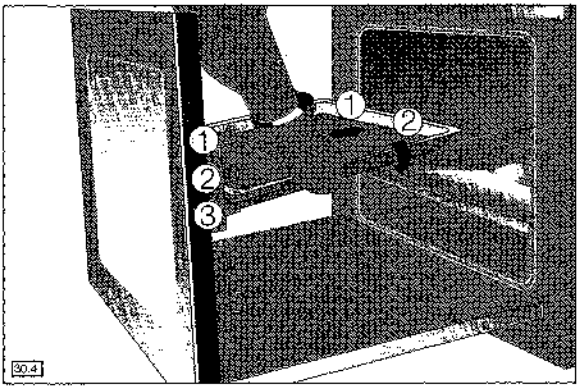
Einsatzebenen

Beachten Sie, daß die Einsatzebenen **von oben nach unten** gezählt werden.
Backen mit Ober-/Unterhitze ist jeweils nur auf einer Ebene möglich. (Einsatzebene siehe Tabellen.)

Kuchen in Formen immer in die Mitte des Rostes stellen. Sie können auch zwei Formen gleichzeitig backen. Stellen Sie die Formen dann nebeneinander auf den Rost. Die Backzeit verlängert sich dann nur unwesentlich.

Mit Heißluft können Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen.

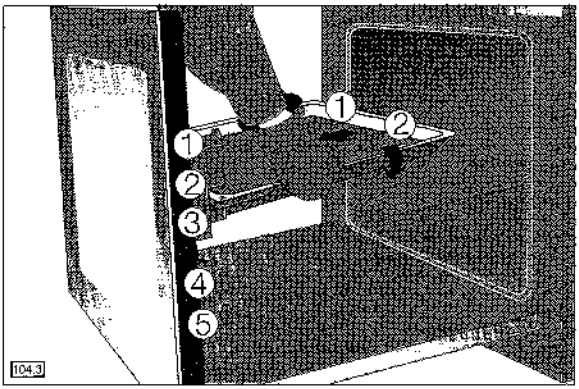
Mit Backraumteiler



Mit Backraumteiler können Sie bis zu 2 Backbleche gleichzeitig backen.

1 Backblech:	Einsatzebene 2
2 Backbleche:	Einsatzebenen 1 und 3 (nur Kleingebäck)
Backform auf Rost:	Einsatzebenen 2 oder 3 (abhängig von der Höhe der Backform)

Ohne Backraumteiler



Ohne Backraumteiler können Sie bis zu 3 Backbleche gleichzeitig backen.

1 Backblech:	Einsatzebene 3
2 Backbleche:	Einsatzebenen 2 und 4
3 Backbleche:	Einsatzebenen 1, 3 und 4

Hinweise zu den Backtabellen

In den Tabellen finden Sie für eine Auswahl an Gerichten die dafür erforderlichen Temperaturangaben, Garzeiten und Einsatzebenen.

Für Temperatur und Backzeiten sind Bereiche angegeben, da sie von der Zusammensetzung des Teiges, der Menge und der Backform abhängig sind.

Beim Backen von mehreren Kuchen auf Backblechen oder in Formen, kann die Backzeit um 10-15 Minuten länger sein.

Wir empfehlen, beim ersten Mal den kleineren Temperaturwert einzustellen und erst bei Bedarf, z. B. wenn eine stärkere Bräunung gewünscht wird oder die Backzeit zu lange dauert, eine höhere Temperatur zu wählen.

Finden Sie für ein eigenes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gebäck.

Schalten Sie den Backofen 5-10 Minuten vor Ende der Backzeit aus (Nachwärme).
Die Tabellen gelten, wenn nicht anders vorgegeben, für das Einsetzen in den kalten Backofen.

Tabellen Backen

Art des Gebäcks	Einsatzebene von oben m. BT[2]	Einsatzebene von oben o. BT[2]	Temp. °C	Einsatzebene von oben m. BT[2]	Einsatzebene von oben o. BT[2]	Temp. °C	Zeit für alle Beheizungsarten Std.: Min.
Gebäck in Formen							
Napf- oder Rodonkuchen	3.	3.	**160-170**	3.	4.	170-180	1:00-1:10
Sandkuchen/Königskuchen	3.	3.	**150-160**	3.	4.	160-170	1:10-1:30
Torten	2.	3.	**160-170**	3.	4.	170-190	0:30-1:00
Biskuittorte	2.	3.	150-160	3.	3.	**170-180**	0:30-0:40
Tortenboden Mürbeteig	2.	3.	170-180	3.	4.	**210-220**	0:10-0:25
Tortenboden Rührteig	2.	3.	**160-170**	3.	4.	190-200	0:20-0:25
Gedeckte Apfeltorte	3.	3.	**160-170**	3.	4.	180-200	0:45-1:00
Pikante Torte (Quiche Lorraine usw.)	–	4.	**180-200**	–	4./5.	180-220	0:30-1:10
Käsetorte/Quarktorte	3.	3.	**150-160**	3.	4.	170-190	1:00-1:30
Gebäck auf Backblechen							
Hefezopf/-kranz	3.	3.	**160-170**	2.	3.	190-200	0:30-0:40
Christstollen	–	3.	**160-170***	–	3.	170-180*	0:40-1:00
Brot (Roggenbrot)	3.	3.	220*	3.	4.	**250***	0:20
			160-180			**170-190**	0:30-1:00
Windbeutel/Eclairs	2.	3.	**170-180**	2.	3.	200-210	0:20-0:35
Biskuitrolle	2.	3.	**170-180**	2.	3.	200-220*	0:10-0:20
Streuselkuchen/Bienenstich	2.	3.	**150-160**	2.	3.	180-190	0:20-0:50
Butter-/Zuckerkuchen	2.	3.	**170-180**	2.	3.	210-220*	0:10-0:20
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig)[1]	2.	3.	160-170	2.	3.	**190-200**	0:25-0:50
Obstkuchen auf Mürbeteig[1]	2.	3.	160-170	3.	4.	**200-210**	0:35-1:30
Pizza (mit viel Belag)[1]	2.	3.	180-200	2.	4.	**200-220***	0:30-1:00
Pizza (dünn)				2.	4.	230-300	0:10-0:25
Fladenbrot				2.	3.	280-300*	0:08-0:15
Wähen (CH)	2.	3.	180-200*	3.	4.	**220-230***	0:35-0:50
Kleingebäck							
Mürbeteigplätzchen	2.	3.	**160-170**	2.	3.	180-200*	0:06-0:20
Spritzgebäck	2.	3.	**140-150**	2.	3.	160-180*	0:10-0:40
Rührteigplätzchen	2.	3.	**160-170**	2.	3.	180-200	0:15-0:20
Eiweißgebäck	2.	3.	**100-120**	2.	3.	100-120	1:45-2:00
Makronen	2.	3.	**140-150**	2.	3.	150-170	0:25-0:30
Hefekleingebäck	2.	3.	**160-170**	2.	3.	180-200	0:20-0:35
Blätterteigkleingebäck	2.	3.	**170-180***	2.	3.	210-220*	0:15-0:30
Brötchen (pikant)	2.	3.	**180-190***	2.	3.	210-220*	0:20-0:35

Die fettgedruckten Angaben zeigen Ihnen jeweils die günstigste Beheizungsart.

* Backofen vorheizen

[1] Kombi-/Fettpfanne verwenden

[2] BT = Backraumteiler

BHLB-2 10/94

Tabelle Aufläufe und Überbackenes

	Einsatzebene von oben				Zeitdauer
		Temperatur		Temperatur	Std.:Min.
Nudelauflauf	3.	200-220	3.	160-170	0:45-1:00
Lasagne	2.	220-230	3.	160-170	0:25-0:40
Überbackenes Gemüse	3.	220-230	3.	160-170	0:15-0:30
Überbackene Baquettes	3.	230-240	3.	160-170	0:15-0:30
Süße Aufläufe	3.	200-220			0:40-0:60
Fischaufläufe	3.	210-220	3.	160-170	0:30-1:00
Gefülltes Gemüse	3.	220-250	3.	160-170	0:30-1:00

Die Angaben gelten für den Backofen mit Backraumteiler.

Tiefkühl-Fertiggerichte

Angaben für das Arbeiten mit Backraumteiler

Gargut	Einsatzebene von oben	Beheizungsart	Temperatur	Dauer
Tiefkühlpizza	2./3.		nach Hersteller-angaben	nach Hersteller-angaben
Pommes frites (300-600 g)	2.		200-220	15-25 Min.
Baguettes	2./3.		nach Hersteller-angaben	nach Hersteller-angaben
Obstkuchen	2./3.		nach Hersteller-angaben	nach Hersteller-angaben

Bemerkung: Pommes frites 2-3x wenden.

Tips zum Backen

So stellen Sie fest, ob der Kuchen durchgebacken ist

Stechen Sie mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, können Sie den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.

Der Kuchen fällt zusammen (wird klitschig, spundig, Wasserstreifen)

Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.

Der Kuchen ist unten zu hell

Wählen Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform oder setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein.

Kuchen mit feuchtem Belag/Käsekuchen, ist nicht durchgebacken

Backen Sie beim nächsten Mal mit niedrigerer Temperatur und verlängerter Backzeit.

Intensivbacken

Beheizungsart: Intensivbacken

Gebäckart	Einsetzen von oben mit Backraumteiler	Temperatur °C	Backzeit Minuten	Nachwärme Minuten
Käsetorte	3	150-160	60-80	5-10
Johannisbeertorte	3	140-150	50-60	5-10
Wähe	3	190-200	50-60	5-10
Pikante Torten (Quiche Lorraine)	3	180-200	50-70	5-10

Braten

Achtung! Beim Braten Fettfilter einsetzen!

Bratgeschirr

Zum Braten können Sie jedes hitzebeständige Geschirr oder Bratform verwenden. Bei Geschirr mit Kunststoffgriffen darauf achten, daß diese hitzebeständig sind.

Größere Braten können Sie direkt in der Fettpfanne oder auf dem Rost mit untergesetzter Fettpfanne braten.

Wenn Sie in Geschirr braten (insbesondere kleinere Mengen), verschmutzt der Backofen weniger!

Gerichte	Bratentopf/-form		Fettpfanne	
	ohne Deckel	mit Deckel	ohne Rost	mit Rost
Schweinebraten	×			
Lammbraten	×			
Hammelbraten	×			
Kalbsbraten		×		
Sauerbraten		×		
Rinderschmorbraten		×		
Hackfleisch	×			
Ente, groß	×			
Gans				×
Schweinehaxen 1-2 Stück	×			
3-4 Stück				×
Hähnchen 1-2 Stück	×			
3-4 Stück				×
Pute/Truthahn			×	
Kleines Geflügel	×			
Roastbeef	×			
Filet	×			
Wild	×			
Fisch	×			
Tiefgefrorenes Fleisch		×		

Anwendungen

Hinweise zu den Brattabellen

In den Tabellen finden Sie für verschiedene Fleischarten Angaben zur Temperatureinstellung, Garzeit und Einsatzebene. Die Garzeitangaben stellen nur Richtwerte dar.

Wir empfehlen Fleisch und Fisch erst ab 1 kg im Backofen zu braten.

Die erforderliche Garzeit ist abhängig von der Art und Qualität des Fleisches.

Um ein Eintrocknen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, empfehlen wir etwas Flüssigkeit in das Bratgeschirr zu geben.

Braten nach der Hälfte der Garzeit wenden.

Die Angaben für die Einsatzebene gelten für die Verwendung mit und ohne Backraumteiler. Bei größeren Bratenstücken (über 2 kg) ist der Backraumteiler zu entfernen.

Schalten Sie den Backofen 10-15 Minuten vor Ende der Bratzeit aus (Nachwärme).

BBR1-2 12/94

Tabelle Braten

Art des Fleisches	Menge	Einsatzebene v. oben	Temperatur °C	Einsatzebene v. oben	Temperatur °C	Zeit für alle Beheizungsarten Std.: Min.
Rindfleisch						
Schmorbraten	1-1,5 kg	3.	220-250	–	–	2:00-2:30
Roastbeef oder Filet						je cm Höhe
– innen rot	je cm Höhe	3.	250- *	3.	**190-200**	0:05-0:06
– innen rosa	je cm Höhe	3.	250- *	3.	**180-190**	0:06-0:08
– innen durchgebraten	je cm Höhe	3.	210-250*	3.	**170-180**	0:08-0:10
Schweinefleisch						
Schulter, Schinkenstück, Nacken	1-1,5 kg	3.	210-220	3.	**160-180**	1:30-2:00
Kotelettstück, Kasseler	1-1,5 kg	3.	180-190	3.	**170-180**	1:00-1:30
Hackbraten	750 g-1 kg	3.	170-180	3.	**160-170**	0:45-1:00
Schweinehaxen (vorgekocht)	750 g-1 kg	3.	210-220	3.	**150-170**	1:30-2:00
Kalbfleisch						
Kalbsbraten	1 kg	3.	**210-220**	3.	150-170	1:30-2:00
Kalbshaxen	1,5-2 kg	3.	210-225	3.	**150-170**	2:00-2:30
Lamm						
Lammkeule/Lammbraten	1-1,5 kg	3.	210-220	3.	**150-170**	1:15-2:00
Lammrücken	1-1,5 kg	3.	210-220	3.	**160-180**	1:00-1:30
Wild						
Hasenrücken, -keulen	bis 1 kg	2.	**220-250**	2.	**220-250**	0:25-0:40
Reh-/Hirschrücken	1,5-2 kg	3.	**210-220**	3.	**210-220**	1:00-1:30
Reh-/Hirschkeule	1,5-2 kg	3.	**200-210**	3.	**200-210**	1:15-1:50
Geflügel						
Hähnchenhälfte 2-4 Stück	je 0,4-0,5 kg	3.	220-250	3.	**180-200**	0:35-0:50
Hähnchen, Poularde	1-1,5 kg	3.	220-250	3.	**170-180**	0:45-1:15
Ente	1,5-2 kg	3.	210-220	3.	**160-180**	1:00-1:30
Gans	3,5-5 kg	4.	200-210	4.	**150-160**	2:30-3:00
Truthahn/Pute	2,5-3,5 kg	4.	200-210	4.	**150-160**	1:30-2:20
	4-6 kg	4.	180-200	4.	**140-150**	2:30-4:00
Fisch (dünsten)						
Ganze Fische	1-1,5 kg	3.	**210-220**	3.	160-170	0:45-1:15

Die fettgedruckten Angaben zeigen Ihnen die für das Gericht jeweils günstigste Beheizungsart.

Flächengrillen

So gehen Sie vor:

1. Den **Funktionsschalter A** auf Symbol drehen.
2. **Temperaturwahlschalter B** auf Symbol stellen.

Hinweise zur Grilltabelle:

Die Grillzeiten stellen nur Richtwerte dar, sie sind von der Art und Qualität des Fleisches bzw. Fisches abhängig.

Das Grillen eignet sich besonders für flaches Fleisch und Fischstücke.

Backofentür zum Grillen stets in vorderer Grillposition schließen.

Um Grillen den Rost in und die Fettpfanne in die 2. Einschubebene **von oben** einsetzen.

Fleisch bzw. Fischstücke nach der Hälfte der Grillzeit wenden.

Anwendungsbeispiele zum Grillen

Grillgut	Einsatzebene Fettpfanne/Rost von oben	Grillzeit 1. Seite	Grillzeit 2. Seite
Frikadellen	2/1	8-10 Min.	6- 8 Min
Schweinefilet	2/1	10-12 Min.	6-10 Min.
Bratwürste	2/1	8-10 Min.	6- 8 Min.
Rinderfiletsteaks, Kalbssteaks	2/1	6- 7 Min.	5- 6 Min.
Rinderfilet, Roastbeef (ca.1 kg)	2/1	10-12 Min.	10-12 Min.
Toastbrote	2/1	2- 3 Min.	2- 3 Min.
belegte Toastbrote	2/1	6- 8 Min.	

BIO-Funktionen

Niedrigtemperaturbraten

Niedrigtemperaturbraten bietet Ihnen die Möglichkeit, Fleisch besonders zart und saftig zuzubereiten. Außerdem benötigen Sie bis zu 20 Prozent weniger Energie als beim herkömmlichen Braten. Es wird bei hoher Temperatur angebraten und anschließend bei niedriger Temperatur fertiggegart.

Achtung! Fettfilter einsetzen!

So gehen Sie vor:

1. Vorbereiten wie üblich, Fleisch waschen, trocken reiben, eventuell in Form binden, würzen. Je nach Größe in einen Bratentopf oder auf dem Rost mit Fettpfanne legen.
2. In die 3. Einsatzebene **von oben** einsetzen.
3. Beheizungsart: Infrathermgrillen einstellen.
4. Temperatur zum Anbraten einstellen (siehe Tabelle).
5. Nach dem Anbraten auf Fertiggaren umstellen (siehe Tabelle).

Anwendungen

Hinweise zur Tabelle Niedrigtemperaturbraten

In der Tabelle sind sowohl fürs Anbraten als auch fürs Fertiggaren Zeitspannen angegeben. Diese berücksichtigen verschiedene Fleischqualitäten und Formen. Je dicker und schwerer das verwendete Fleischstück ist, desto länger werden die jeweilige Anbrat- und Fertiggarzeit sein.

Die angegebenen Zeiten können nur Richtwerte sein.

Ein Wenden des Gargutes ist nur bei Gänse- und Geflügel nötig. Evtl. Gemüsezugabe sollte nach ca. ⅔ der Anbratzeit erfolgen. **Bitte öffnen Sie nach dem Wenden die Backofentür nicht mehr!** Wertvolle Wärme würde verloren gehen und die Bratzeit erheblich verlängern.

Mit Hilfe des Fleischthermometers läßt sich der Zeitpunkt des Umschaltens von Anbraten auf Fertiggaren einfach bestimmen. Sobald die Kerntemperatur ca. **10-15 °C** unter der gewünschten Endkerntemperatur liegt, auf die Fertiggartemperatur zurückschalten.

Die Angaben gelten gleichermaßen für das Arbeiten mit und ohne Backraumteiler.

	Gewicht	Anbraten Infratherm		Fertiggaren Infratherm		Empfohlene Kerntemperatur am Ende des Garprozesses
	kg	Temp. °C	Zeit Min.	Temp. °C	Zeit Min.	°C
Fleisch:		**220**				
Roastbeef	1-1,5		24-45	85	30- 60	55-65
Rinderfilet, Kalbsfilet	1-1,5		20-40	85	20- 40	55-65
Kalbsrücken	1-2		30-50	90	20- 60	70-75
Lammkeule, ohne Knochen	1-2		30-50	90	25- 60	70-75
Wild:		**220**				
Rehrücken	1,5-2		25-45	90	20- 60	70-75
Rehkeule	1,5-2		25-45	120	40-120	70-75
Geflügel:		**200**				
Putenbrust	1-2		25-50	100	60-150	70-75
Hähnchen*	1-1,5		25-40	100	40- 60	
Ente*	1,5-2,5		30-40	100	40- 60	
Fisch:*		**180**				
Lachsforelle	0,5-1		15-20	80	10- 20	
Lachs (Mittelstück)	1-2		25-40	80	10- 20	
Zander/Hecht	0,7-1,5		15-35	80	10- 20	

* Bei diesen Lebensmittelarten ist der Einsatz eines Fleischthermometers nicht sinnvoll, da aufgrund der unregelmäßigen Form der Bratenstücke leicht Fehlmessungen erfolgen können.

EHLB-3 12'94

Anwendungen

Die folgenden Angaben gelten gleichermaßen für das Arbeiten mit und ohne Backraumteiler.

Joghurt herstellen

So gehen Sie vor:

1. Milch aufkochen, z. B. 1 Liter für 6-8 Portionen.
2. Milch auf 40 °C abkühlen lassen.
3. Naturjoghurt in die Milch rühren und in Tassen oder Gläser füllen, mit Folie oder einem Deckel abdecken.
4. Gläser oder Tassen auf den Rost stellen und in die 3. Einsatzebene **von oben** einsetzen.
5. Ober-/Unterhitze wählen und auf 40 °C einstellen. Entnehmen, wenn Joghurt fest ist. Dauer: 5-8 Stunden.

Hefe- und Brotteige gehenlassen

1. Schüssel mit dem Teig auf den Rost stellen, mit einem Tuch abdecken und in die 3. Einsatzebene **von oben** einsetzen.
2. Ober-/Unterhitze wählen und auf 40 °C einstellen.
   Teig solange gehenlassen, bis er doppelt so groß ist.

Dörren und Trocknen
Falls Backraumteiler vorhanden, bitte entfernen.

Zum Dörren eignen sich Obstsorten wie Äpfel, Birnen und Zwetschgen. **Verwenden Sie nur vollreifes Obst von guter Qualität!** Außerdem lassen sich sehr viele Speisepilze trocknen.

So gehen Sie vor:

1. Obst waschen, eventuell schälen, zerteilen, trockentupfen. Roste bzw. Backbleche mit Pergament- bzw. Backtrennpapier belegen. Obst darauf verteilen.
2. Gemäß Tabelle einsetzen.
3. [Heißluft] Heißluft wählen und 50-70 °C einstellen.

Hinweis:
Obst zwischendurch wenden.

Lebensmittel	Menge (g)	Einsatzebene von oben	Beheizungsart	Temperatur °C	Zeit (Std.)
Apfelringe ½ cm dick	700	2. und 4.	[Heißluft]	50-70	5- 8
Zwetschgen	1000-1200	2. und 4.	[Heißluft]	50-70	8-10
Pilze	500-1000	2. und 4.	[Heißluft]	50-80	5- 7

Das Obst ist richtig getrocknet, wenn es sich noch biegen läßt und wenn beim Drücken keine Safttropfen mehr entstehen. Obst darf nicht hart sein!

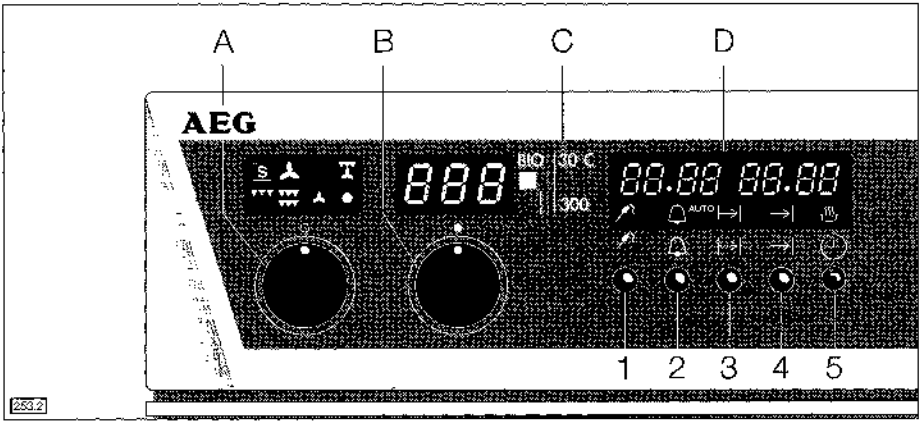
Einkochen

Benutzen Sie zum Einkochen die **4. Einsatzebene von oben** (falls Backraumteiler vorhanden, diesen entfernen).

Verwenden Sie zum Einkochen nur handelsübliche Einkochgläser (Einkochgläser mit Gummiring und Glasdeckel). Gläser mit Schraubdeckel oder Bajonettverschluß und Metalldosen sind ungeeignet.

Verwenden Sie zum Einkochen die Fettpfanne. Darauf haben bis zu 6 Einkochgläser mit 1 Liter Inhalt Platz.

Die Einkochgläser sollten alle gleich hoch gefüllt und zugeklammert sein. Stellen Sie die Einkochgläser so in die Fettpfanne, daß sie sich gegenseitig nicht berühren.
Stellen Sie eine Tasse Wasser in die Fettpfanne, damit im Backofen ausreichend Feuchtigkeit entsteht.



So gehen Sie vor:

1. Den **Funktionswahlschalter A** auf Heißluft drehen.
2. **Temperaturwahlschalter B** auf 160 °C einstellen.

Einkochzeiten:

Obst und Gewürzgurken
Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (bei 1-Liter-Gläsern nach ca. 45 Minuten), den Backofen ausschalten und die Gläser noch 30 Minuten – bei empfindlichen Obstsorten, z.B. Erdbeeren ca. 15 Minuten – im geschlossenen Backofen stehen lassen.

Gemüse bzw. Fleisch
Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt, die Temperatur auf 100 °C zurückstellen. Das Einkochgut bei 100 °C ca. 60-90 Minuten weitergaren. Dann den Backofen ausschalten und die Einkochgläser noch 30 Minuten im geschlossenen Backofen stehen lassen.

BUE2-3 11/94

Gerät

Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spülauge abwischen. Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder scheuernde Gegenstände.

Zubehör

Das Zubehör nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Zur leichteren Reinigung kurz einweichen.

Den Fettfilter in heißer Spülmittellauge oder in der Geschirrspülmaschine reinigen. Bei stark eingebrannter Verschmutzung in etwas Wasser und 2-3 Eßlöffel Reiniger für Geschirrspülmaschinen auskochen.

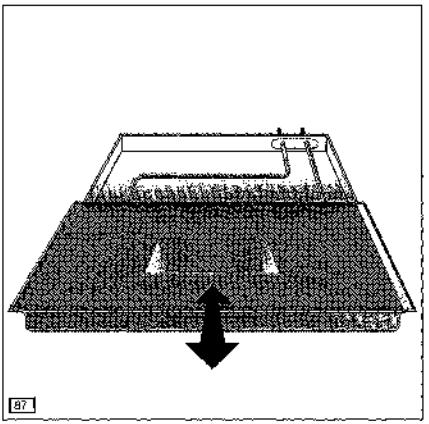
Beleuchtung Backofen

Sie können den Backofen zum Reinigen beleuchten. Dazu den Funktionsschalter und/oder den Temperaturwahlschalter auf die Lampenstellung ☼ bzw. in eine der Beheizungsarten drehen.

Zum gründlichen Reinigen können Sie verschiedene Teile des Gerätes abnehmen.

Backraumteiler

Achtung! Backraumteiler nie ins Wasser legen!



Nehmen Sie den Backraumteiler aus dem Backofen. Die obere Abdeckung des Backraumteilers können Sie durch Nachvornezieehen entfernen. Reinigen Sie die einzelnen Teile mit handelsüblichen Reinigern. Achten Sie darauf, daß ins Innere des Backraumteilers kein Wasser gelangt.

Nach dem Reinigen, die Teile des Backraumteilers gut trocknen und zusammensetzen.

Glaskeramikdecke des Backofens

Zur Reinigung der Glaskeramikdecke können Sie unbedenklich Backofenspray oder bei starken Verschmutzungen einen Glasschaber verwenden.

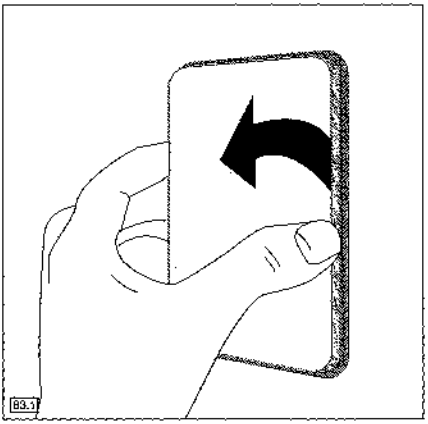
RP4-3 10/94 – RP9 11/94 – RP5-2 10/94 – RP26 10/94

Backofenlampe austauschen/Glas reinigen

Achtung: Backofen ausschalten!

Tuch auf den Backofenboden legen.
Glasabdeckung mit der Hand abnehmen und reinigen.

Lampe 25 Watt, 230 V, 300 °C hitzebeständig, austauschen.



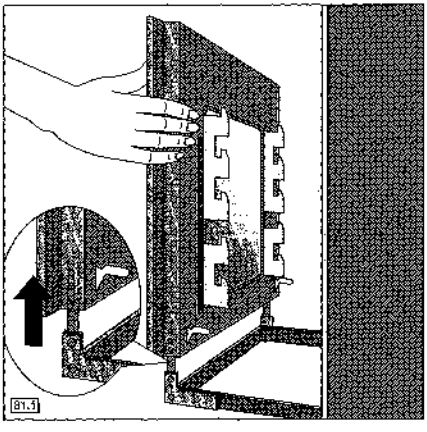
Abdeckglas wieder anbringen.
Tuch aus dem Backofen entfernen.

Backwagentür abnehmen, einsetzen

Abnehmen:

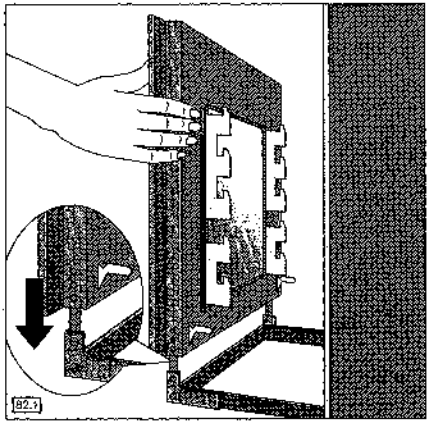
Umfassen Sie die Tür mit beiden Händen und ziehen sie aus den Führungsstäben senkrecht nach oben heraus.

Nicht am Türgriff ziehen!



Einsetzen:

Zum Einsetzen der Tür setzen Sie diese auf die Führungsstäbe auf und schieben sie bis zum Anschlag ein.



Achtung: Die Führungsstäbe sind mit dauerhaftem Fett behandelt!

(Verschmutzungsgefahr)

... der Backofen nicht aufheizt?

Überprüfen Sie, ob
- alle erforderlichen Einstellungen erfolgt sind,
- die Backofentür ganz geschlossen ist,
- die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) ausgelöst hat.

Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.

... die Backofenbeleuchtung ausfällt?

Backofenlampe(n) austauschen (siehe Reinigung und Pflege).

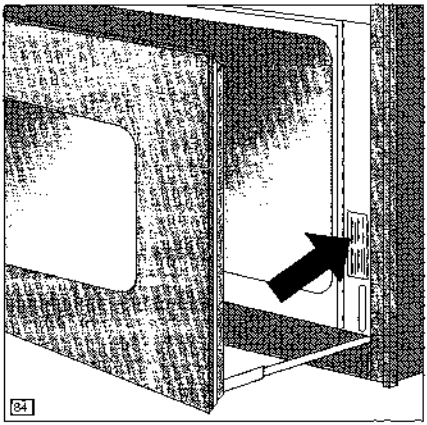
... sich der Backofen nicht einschalten läßt?

Überprüfen Sie, ob die Tageszeit eingestellt ist!
Tageszeit einstellen.

Wenn Sie für einen der aufgeführten Hinweise oder aufgrund von Fehlbedienungen den Kundendienst in Anspruch nehmen, kann der Besuch des Kundendienst-Technikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

WTW1-2 10/94 – WTW2-1 10/94 – WTW3-2 10/94 – WTW6-1 10/94

Kundendienst



AEG Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Nennen Sie dem Kundendienst die Kennziffer auf dem Typschild, bestehend aus 2 Buchstaben und den ersten 12 Ziffern.

Die Nennung dieser Nummern ermöglicht dem Kundendienst eine gezielte Ersatzteilvorbereitung. Dies spart Ihnen Kosten, die für Mehrfahrten entstehen würden.

Damit Sie diese Nummer bei der Hand haben, empfehlen wir Ihnen, sie hier einzutragen:

KD . . . . . – . . . /

AEG

AUS
ERFAHRUNG
GUT

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

© Copyright by AEG

H 259 209 400 – 02950.5/02 –